OCR Tu şi persoana ta + Reţetă pate de ficat

umele .... Tu și persoana ta
renumele........
iagnostic........ - imunitate ușor scăzută pe motiv de
insuficientă veselie
- manifestări rare de fericire

RECOMANDĂRI TERAPEUTICE:.

Porții egale, dar dese de râs, alternate cu scurte
plimbări de relaxare, fără nici un scop anume.
Vizite scurte și neanunțate la prieteni și familie.
Convorbiri telefonice spontane, fără miză,
cu prieteni și familie.
Fă lucruri care îți fac bine, atunci când
simți că ai mai mare nevoie de ele.
Doze crescute de optimism, cu precădere
în situații de stres.

Iată transcrierea textului din imagine, cu diacritice și spațiere clar delimitată. Am completat câteva cuvinte pe baza contextului (marcate cu [*] unde forma era puțin incertă).

numele …… Tu și persoana ta
prenumele ……
diagnostic : imunitate uşor scăzută pe motiv de insuficienta veselie

- manifestări rar de fericire

RECOMANDĂRI TERAPEUTICE:
Părți egale, dar dese de râs, alternate cu scurte plimbări de relaxare, fără nici un scop anume.
Vizite scurte și neanunțate la prieteni și familie.
Convorbiri telefonice spontane, fără miză, cu prieteni și familie.
Fă lucruri care ți se fac bine, atunci când simți că ai mai mare nevoie de ele.
Doze crescute de optimism, cu precădere în situații de stres.

Reţetă pate de ficat de porc

300 grame ficat porc
5 ouă
1 pachet unt
o ceapă
o lingură muștar
o lingură coniac, wiskei
sare, piper.

(1) În 1/2 pachet unt, se pune ficatul tăiat în bucăți și ceapa tăiată în patru. (În tigaie cu capac la foc mediu). Aproximativ jumătate de oră.

(2) Se fierb ouăle tari.

(3) Se pune în blender, ficatul și ceapa rumenite cu tot cu sosul din tigaie. Se adaugă gălbenușurile fierte de la ouă și restul de 1/2 pachet de unt. Se adaugă muștar, coniac, sare, piper și se blenduiește până se obține o pastă fină.

Iată transcrierea textului din imagine, cu diacritice și spațiere clar delimitată. Am completat câteva cuvinte pe baza contextului (marcate cu [*] unde forma era puțin incertă).

Ingrediente

- 300 g ficat de porc
- 5 ouă
- 1 pachet unt (200 g)
- o ceapă
- o lingură muștar
- o lingură coniac/whisky [*]
- sare, piper

1. În ½ pachet unt, se pune ficatul tăiat în bucăţi şi ceapa tăiată în patru. (În tigaie cu capac la foc mediu). Aproximativ jumătate de oră.
2. Se fierb ouăle tari.
3. Se pune în blender ficatul şi ceafa rumenite cu tot cu sosul din tigaie. Se adaugă gălbenuşurile fierte de la ouă şi resyul de ½ pachet de unt. Se adaugă muştar, coniac, sare, piper şi se blenduieşte până se obţine o pastă fină.

Mod de preparare

1. **Călirea ficatului și a cepei**
   Într-o tigaie cu capac, la foc mediu, topești ½ pachet de unt și adaugi ficatul tăiat în bucăți și ceapa tăiată în patru. Sotezi aproximativ 30 de minute, până se rumenesc ușor și produsele lasă sos.
2. **Fierberea ouălor**
   Fierbi ouăle până devin tari (10–12 minute în apă clocotită), apoi le răcești și le cureți de coajă.
3. **Prepararea pastei**
   În bolul blender-ului pui ficatul cu sosul din tigaie și ceapa rumenită, gălbenușurile ouălor fierte și restul de ½ pachet de unt. Adaugi muștar, coniac (sau whisky), sare și piper după gust și mixezi până obții o pastă fină și omogenă.
4. **Servire**
   Servește pasta pe felii de pâine prăjită, alături de murături sau castraveți murați.